

项目编号：20344-2023-FH

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：河北军粮服务有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：徐素娟

审核组员（签字）：徐素娟

报告日期：2025 年 7 月 16 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：徐素娟

组员：徐素娟



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
	徐素娟	组长	审核员	2025-N1FSMS-2022868	FI-2
	徐素娟	组长	审核员	2025-N1HACCP-1022868	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘培霞	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行，进行第2次监督审核□证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否□暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☒结合审核☐联合审核☐一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：TCCAA29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法实施条例、食品生产经营监督检查管理办法、食品召回管理办法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、食品经营许可证管理办法、；

e) 适用的☒产品（服务）质量、☐环境、☐安全及所适用的☒食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、食品安全国家标准 预包装食品标签通则GB 7718-2025、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范GB 14881-2013、食品安全国家标准 粮食GB 2715-2016、食品安全国家标准 速



冻面米与调制食品GB 19295-2021 、食品安全国家标准 植物油 GB 2716-2018、食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量GB 29921-2021等；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年07月14日上午至2025年07月16日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月24日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F:位于河北省石家庄市裕华区裕翔街39号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街39号库区）河北军粮服务有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)

H:位于河北省石家庄市裕华区裕翔街39号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街39号库区）河北军粮服务有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号

办公地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号

经营地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号，河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区

多场所地址：

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款： 供应部 H3.10c 条款



采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 8 月 15 日前提提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 7 月 13 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

不符合项整改的验证、HACCP 计划的变更及实施、管理体系的变更

3) 本次审核发现的正面信息：

管理体系运行基本符合标准的要求，控制有效。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理体系基本能有效地予以贯彻实施，各部门人员能基本理解和实施本部门涉及的相关过程。各部门涉及的过程能有效控制。 管理体系成熟度有待进一步提高，主要人员对标准的理解需进一步加强。

2) 风险提示：

加强培训，提高各层级人员的食品安全意识，进一步降低食品安全风险。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

手册中明确了食品安全目标：

- 1) 产品出厂合格率 100%
- 2) 顾客满意率 $\geq 70\%$
- 3) 确保无食品链安全事故发生

将总目标分解到各部门，按照分解目标的考核频次（每半年、每年）进行统计考核。抽查 2025.1-2025.6 月各部门食品安全目标考核结果统计，各部门分解目标均已完成。

2.2 重要审核点的监测及绩效☐符合 ☐基本符合 ☒不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

手册 8.10 章，对产品和服务的设计和开发过程进行了策划。与负责人沟通，审核周期内，按照客户要求提供预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)服务，直接销售，销售模式和客户基本稳定，暂不存在设计和开



发活动。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，当顾客要求和市场需要开发新产品时，公司将按策划要求实施设计和开发，确保服务的安全性、符合性、适用性。控制基本合理。

食品安全小组/HACCP 小组组长：赵妍担任，在《管理手册》中进行了任命，在《危害控制计划》中，明确了小组的所有成员，对职责进行描述，人员具备能力。小组成员主要涵盖公司各部门及主要管理职能人员。均在相关岗位工作有一定经验，基本熟悉本行业要求。已开展食品相关法律法规培训、标准培训、清洁消毒等专业培训，主要通过培训来提升人员专业能力。

公司提供了《前提方案》、《良好卫生规范》，内容包括建筑物及相关设施的设计、工作空间和员工设施的布局、水、能源的供给、废弃物和污水处理、设备清洁、保养、采购、产品贮存、交叉污染、清洁消毒、人员健康和卫生、虫害等，策划较充分。查见《PRP/GHP 验证记录表》，对 PRP/GHP 进行了验证，单项验证结论均符合，验证总结论：前提方案（PRP）/良好卫生规范使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区），公司周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见销售部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产用水，少量用水主要是清洁用。

配送区：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单，口头沟通。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《每日卫生检查记录表》，检查日期：2024 年 07 月-2025 年 07 月，检查卫生状况：包括生产用水的安全性（清洁用）、食品接触表面的清洁卫生、设备、工器具等的清洗、工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗和消毒、地面清洁状况、废弃物处置、配送区域排水通畅状况，检查项目包括：每天点检等，有检查人签字等，每天进行 1 次，检查人：赵艳茹，检查结果：OK。

现场观察仓库：有原料仓储、配送区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2025 年 7 月 15 日审核现场查看，现场人员正在装车，产品包括：芝麻香油等；

——包装材料

包装材料：使用产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，冷冻品主要是手抓饼、伊利冷冻雪糕，整箱配送，冷藏食品从供方仓库调拨配送到指定客户，不进仓，控制基本符合

——虫害防治

虫鼠害防治：查看库房配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，查看常仓暂存仓库，未配备有灭蝇灯，现场沟通。提供有《虫鼠害检查表》，每天进行检查，抽查 2024.10.22、2024.11.4、2024.12.13、2025.2.19、2025.4.21、2025.6.17《虫鼠害检查表》，检查人：赵艳茹，检查结果均√，控制基本符合。

抽查 2024.9.18、2024.12.11、2025.1.10、2025.3.27、2025.5.29、2025.7.4《配送、仓库除虫灭害记录》，每周消杀，记录日期、有灭虫地点、作业人、复查人等信息；消杀地点：办公室、安全走廊、绿



化带、常温仓库、冷藏/冷冻库、卫生间等，消杀方法：杀虫剂、灭蚊灯、驱鼠器、扑鼠笼，作业人：贾新伟，复查人：赵艳茹；

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放市政污水管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有提供有《每日卫生检查记录表》，检查日期：2024年07月-2025年07月，包括人员卫生、健康等，抽查2024-11-12/2025-03-27/2025-7-4，未见异常，检查人：赵艳茹。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

预包装产品销售不涉及环境微生物要求，仅对场所进行清洁和消毒，抽查2024.8.23、2024.11.14、2025.3.22、2025.6.19、2025.7.1《场所清洁消毒记录表》，清洁消毒区域主要为仓储区、办公区等，记录了消毒方式，，操作人签字：贾新伟，检查人：赵艳茹，检查结果均√，无异常。

预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

预包装食品销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

查见化学品清单，公司涉及的化学品主要为75%酒精、洗手液，抽查2024.8.14、2024.10.12、2025.1.16、2025.4.9、2025.6.19《化学品发放记录》，均记录了化学品的领用情况。现场观察，化学品有专门的房间存放，管理适宜。

——验收管理

原辅料验收管控情况见F8.8.1/H3.8条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定，由公司保安室统一监控管理，提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（含CCP1仓储）

CCP1 仓储——CL：冷冻柜温度-18℃以下。冷藏库温度保持-5~8℃。（组织冷藏产品较少，主要现进现出，主要从供方仓库提货后或由供方直接配送到指定客户）

公司配置有货车（常温车14辆、冷藏车2辆），公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在2小时左右；目前主要为白班配送。

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品，大部分供方均在公司周边，客户每周下1次订单，公司供应部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，库存量控制的很小，现场观察有少量大米、植物油、面制品礼盒、小麦粉存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有手抓饼，冷藏产品采用现进现出方式，不进仓，零库存，从供方仓库提货或由供方直接配送至客户。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

提供有冷冻库、冷藏库的温度监控记录。抽查2024.12.5、2024.11.6、2024.9.24、2025.6.17、2025.7.4《冷冻/冷藏温度点检表》，冷冻温度均满足-18℃以下的要求，冷藏温度均满足-5~8℃要求，现场观察冷



冻库温度：-18℃。符合 CCP1 的 CL 要求。冷藏温度 2℃，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

抽查《配送车辆消毒月度记录表》，抽查 2025.4.11，车牌号冀 AM911D，清洗方式：冲洗，消毒方式：喷雾，清洗人、消毒操作人均均为龙*；抽查 2024.12.6，车牌号冀 AJ580C，清洗方式：冲洗，消毒方式：喷雾，清洗人、消毒操作人均均为徐*。另抽查 2024.8.13、2024.9.10、2025.1.8、2025.5.13 批次车辆消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《冷藏车温度控制记录》，抽查 2024.11.13/车牌号：冀 A5Z88P，抽查 2024.11.13/车牌号：冀 A5W06M，

2024.12.20/车牌号：冀 A38QC7 抽查 2025.2.27/车牌号：冀 A42J16，的车辆温度，温度监测均正常。与负责人沟通，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

抽查 2024.12.6、2024.9.29、2025.6.13、2025.4.17、2025.2.21《每日卫生检查记录表》，检查项目包括生产用水的安全性（清洁用）、食品接触表面的清洁卫生、设备、工器具等的清洗、工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗和消毒、地面清洁状况、废弃物处置、配送区域排水通畅状况、物品离地离墙状况、防止地面积水污染产品、天花板、照明防护罩状况、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用等，每天进行 1 次检查，有检查人、审核人签字。检查结果均√，未见异常。

2025.07.15 日现场配送情况：（查见销售出库单）

1) 客户：中国石油天然气股份有限公司河北销售分公司，单据号：XSCK-250715-000008，发货香油 5 盒等，物料编码：3702040301，制单人：刘嘉雯；

现场观察配送车辆为厢式货车，内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，过程控制基本符合要求。

HACCP 计划中，包含了危害分析预备步骤的相关内容，包括食品安全小组成员任命及职责权限、产品特性及预期用途、工艺流程图等描述较充分。

查见产品特性及预期用途描述，包括大米、面粉、牛奶等销售产品的特性、加工类别、来源产地、原辅料要求、产品特性（物理特性、化学特性、生物指标）、致敏物质、执行标准、包装和标识、贮存方式，描述充分。并描述了与产品接触材料、消毒剂等的产品、成分、重要特性、来源、保质期、是贵不贵方法、贮存方式、运输方式、使用前处理、接收准则等。

查见终产品描述，描述了产品名称、重要产品特性（如：感官、卫生指标、理化指标、大肠菌群、致病菌等）、组成成分、包装方式、运输方式、保质期、使用方法、贮存方式、适用人群等，描述充分。

对工艺流程图进行了描述：

产品采购 OPRP1→产品验收→入库贮存（适用时）→产品配送→售后服务→车辆回厂清洗

对 HACCP 计划进行了确认，包括对流程图进行了单项确认，单项确认结论：符合。

现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，流程图注明了关键控制环节。

查见《食品危害分析工作单》，针对危害分析评估出的显著危害，制定控制措施或控制措施组合。查见《控制措施组合确认记录表》，对控制措施组合（良好卫生规范/PRP、危害控制计划、CCP/OPRP、操作规范等）进行了确认，确认结果：控制措施及其组合有效，能确保控制已确定的食品安全危害。

查《危害控制计划确认记录表》，对危害控制计划进行了确认，确认结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

策划实施《验证活动策划、实施和评价程序》，对各项验证工作进行了相应规定。

查见 2025.1.10 文件评审记录，对前提方案、良好卫生规范进行了文件评审，文件评审结论：更新后前提方案/良好卫生规范运行较好，各部门均可以按照此文件实施，暂未发生产品、流程和其他与生产相关的活动变更情况，文件是适宜的、充分的、有效的。

查《PRP/GHP 现场验证记录》，验证人员：食品安全小组成员等，验证日期：2025.02.15，验证结论：前提方案（PRP）/良好卫生规范使相应的食品安全危害达到预期控制水平。

查《危害控制计划验证记录表》，对危害控制计划进行了验证，验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。食品安全小组对验证结果进行了总结分析，主要作为管理评审输入内容。时间：2025.3.16，分析人：赵妍。验证结果分析的总结论：体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体



系的要求②)无食品安全管理体系改进或更新的需求③无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势证明已采取的纠正和纠正措施的有效。

HACCP 计划及实施:

关键控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	关键限值/ 行动准则	监 控				纠偏措施	验证	记录
			对象	方法	频率	人员			
OPRP 预包装(含冷藏冷冻品)采购	化学危害: 污染物限量, 农药残留量、黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标等; 生物危害: 致病菌等超标	从合格供方采购	合格供方	查看	每次	验收人员	不是来自合格供方产品拒收, 每年提供产品外检报告有不合格项, 重新进行供应评价。	小组组长定期复核	供应商评价表 合格供应商名单 产品外检报告
		每年索取第三方检测报告	检测报告	查看	每年	采购			
冷藏冷冻品仓储 CCP1 (适用时)	微生物危害: 有害微生物, 致病菌	冷冻储存温度-18℃以下。冷藏储存温度-5~8℃	控制温度	观察	每天	仓储员	不符合储存条产品, 拒收, 储存温度不当, 产品做销毁处理, 并检查设备	小组组长定期复核	冷冻/冷藏温度点检表

OPRP1 预包装(含冷藏冷冻品)采购: 行政准则: 每批采购来自合格供方, 每年索取第三方检验报告。抽查第三方检测报告: 大豆油(报告编号: CG2025061844)、小麦粉(报告编号: ZD2025SY10615)、抽手抓饼(报告编号: 6SA60Y8A0171245F1)、纯牛奶(报告编号: SAG-SP25-2320)等第三方检验报告, 均有效。

CCP1 冷藏冷冻仓储: CL 值: 冷冻储存温度-18℃以下, 冷藏温度-5~8℃, 每天检查。提供有冷冻库、冷藏库的温度监控记录。抽查 2024.12.5、2024.11.6、2024.9.24、2025.6.17、2025.7.4《冷冻/冷藏温度点检表》, 冷冻温度均满足-18℃以下的要求, 冷藏温度均满足-5~8℃要求, 现场观察冷冻温度-18℃、冷藏温度 2℃, 均符合 CCP1 的 CL 要求。与负责人沟通, 审核周期内未发生偏离情况, 不涉及采取纠偏。

查《危害控制计划确认记录表》, 对危害控制计划进行了确认, 确认结论: 危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。查见 2025.2.14《HACCP 计划验证记录表》, 对 HACCP 计划的实施情况进行了验证, 验证结论: 危害控制计划的实施达到了预期效果。索取销售产品的第三方检验报告, 产品第三方检验报告。

策划实施《产品标识及可追溯性控制程序》, 现场观察: 采购品标识: 使用原厂标识, 包装明确了产品名称、规格、数量、生产日期、检验状态、检验标准等, 可追溯。区域标识: 有库号、车号、货架号等标识。记录标识: 通过记录名称、记录编号、人员项目、记录内容等进行标识和追溯。2025.2.25, 公司模拟召回【物料编号: 3702020601】的小麦粉, 追溯了该批面粉的采购记录、发货记录, 标识和可追溯适宜。

根据《应急准备和响应控制程序》, 其中规定了食品安全小组组长职责是负责应急准备的启动, 各职能部门负责实施, 食品安全小组负责验证等工作。与负责人沟通, 审核周期内容公司暂未发生突发应急情况。进行了应急演练。抽查 2024.12.13 应急演练记录, 进行了火灾应急演练, 记录了演练过程。查见 2024.12.13 应急预案效果评价, 评价结果: 经验证, 方案可行、有效。

组织编制了《不合格品控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》, 对潜在不安全产品与不合格品进行了规定。与负责人沟通, 审核周期内, 没有发生召回情况。查: 2025 年 2 月 25 日《模拟召回事故处理演练记录》, 对产品召回进行模拟演练, 模拟召回原因: 给客户中国石油天然气股份有限公司河北销售分公司配送的军粮优质特优小麦粉(模拟铅超标)【物料编号: 3702020601】, 记录了模拟投诉接收、产品召回启动、追溯、分析原因、处理措施。提供了《产品模拟召回演练计划》、《模拟召回及事故处理演练记录》、《模拟召回及事故处理演练总结》。基本符合要求。



公司策划编制了《致敏物质控制程序》，策划内容基本符合标准要求。查 2024. 9. 28《致敏物质清单》，识别的过敏源种类为“大豆及其制品（豆腐、豆皮、大豆油等豆制品）、谷物制品（小麦粉、燕麦粉）、牛奶及其制品（牛奶、酸奶）、芝麻及其制品（香油）、花生及其制品（花生、花生酱），识别时间：2025. 1. 15，识别人员：食品安全小组。现场观察，常温库房存放有花生油、香油、大豆油、面粉等含致敏物质的制品，但未实施致敏物质标识。 开具不符合项。查看《过敏源控制确认报告》，确认人：李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳如，确认日期：2024. 9. 28，确认结论：HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。查看《过敏原验证记录表》，验证人：李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳如，验证日期：2025. 1. 15，结论：通过上述验证，过敏原控制达到了预期效果。

针对人为的破坏或蓄意污染等情况，公司制定了《食品防护计划表》，对外部安全、内部安全、贮藏安全、运送/接受安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全进行了识别，制定相应的防护手段，策划较充分。对《食品防护计划表》进行了确认，经过确认，上述防护手段基本符合。确认人员：张蕊、王林杰、杨柳、赵艳如、赵妍，审核人：张蕊，批准：李亮军，时间：2024. 09. 18

查对食品防护计划表的薄弱环境、防护手段进行了验证，验证结论均基本符合，验证时间：2025. 2. 18。查见食品安全防护演练记录，日期：2025 年 1 月 20 日，对演练过程进行了记录，演练评价：通过此次演练，证明公司销售过程安全防护措施运行有效。编制人：赵艳如 审批：赵妍。

现场观察公司库区、办公区均安装有食品监控，外来人员和车辆入场有登记。仓库有专人进行管理，并建立由出入库台帐，记录有数量、库存、批次等信息；现场化学品在指定位置存放，加贴有标识，专人管理。食品防护措施适宜。

制定《预防和消除食品欺诈控制程序》，明确了预防和消除食品欺诈的工作程序和职责，策划较充分。查见《主要采购品评估及控制措施》，对可能涉及食品欺诈脆弱性的采购品进行了识别，对风险等级进行了打分，评价出综合风险等级，并制定了控制措施。查见《食品欺诈预防计划及确认报告》，对食品欺诈预防计划进行了确认，确认结论：HACCP 小组认为，该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的，确认时间 2024. 9. 16。查见《食品欺诈预防计划验证报告》，对食品欺诈预防计划的实施情况进行了验证，验证结果：HACCP 小组认为，该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。现场观察公司库房有视频监控、日常通过合格供方评价、定期查验采购品的第三方检验报告等，防止食品欺诈。措施基本有效。

策划实施《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》等文件要求；供应部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

查见《合格供方名录》7 家，包括食用植物油、米、面、豆腐、手抓饼、牛奶等的供方，基本覆盖认证范围的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）；查《供应商调查评定表》，对供方进行了再评价，评价内容包括供货质量、交付及时性、准确性、价格、管理体系、自我改进能力，评价意见均满意。评价日期：2025. 2. 25。

查食用油的生方河北美临多维粮油贸易有限公司，统一社会信用代码：91130423568931027R，食品生产许可证编号：SC10213042300136，食品经营许可证：JY11304230000883 第三方检测报告：样品名称：大豆油，报告编号：CG2025061844，委托单位：河北美临多维粮油贸易有限公司，检测单位：河北晨光检测技术服务有限公司，检测项目：铅、砷、倍硫磷、毒死蜱、腐霉利、乐果、硫丹、杀扑磷、氯丹、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、黄曲霉毒素 B2、气味、滋味、色泽、透明度、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、内源基因、外源基因等共 46 项，符合要求，签发日期：2025 年 6 月 23 日。

查大米供方 石家庄银玉米业有限公司，统一社会信用代码：91130124319890949X，食品生产许可证编号：SC10113011100317 第三方检测报告：样品名称：大米，报告编号：ZD2025SY02365，委托单位：石家庄银玉米业有限公司，检测单位：河北智德检验检测股份有限公司，检测项目：铅、总汞、各、黄曲霉毒素、滴滴涕、加工精度、水分含量、碎米总量等 12 项，均合格，签发日期：2025 年 4 月 30 日。



抽面粉的供方 河北省五星面业有限公司，统一社会信用代码：9113018279547230XF，食品生产许可证编号：SC10113011000695 第三方检测报告：样品名称：小麦粉，报告编号：ZD2025SY10615，委托单位：河北省五星面业有限公司，检测单位：河北智德检验检测股份有限公司，检测项目：过氧化苯甲酰、六六六、滴滴涕、镉、铬、铅、总砷、总汞、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、水分、灰分、加工精度、含砂量、磁性金属物、湿面筋含量等共 33 项，签发日期：2025 年 4 月 22 日。

抽冷冻品（手抓饼）的供方 河北芥葩科技有限公司，统一社会信用代码：91130108MAOCT23F33，食品生产许可证编号：SC11113010800347，第三方检测报告：样品名称：手抓饼，报告编号：6SA60Y8A0171245F1，委托单位：河北芥葩科技有限公司，检测单位：河北国准食品检测有限公司，检测项目：铅、镉、过氧化值、水份、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、灰分等 11 项，签发日期：2024 年 12 月 5 日。

抽冷藏产品“豆腐”的供方 河北北坝商贸有限公司，统一社会信用代码：91130185MACWCYDE3W，食品经营许可证编号：JY11301100011973，第三方检测报告：样品名称：豆腐，报告编号：RPSPW250100716，检测单位：山东安谱检测科技有限公司，检测项目：形态、质地、铅、大肠菌群 4 项，签发日期：2025 年 1 月 21 日

抽牛奶的供方 新疆凯瑞可食品科技有限公司，统一社会信用代码：916528010531806744，食品生产许可证编号：SC10565280100319，第三方检测报告：样品名称：纯牛奶 200ml，报告编号：SAG-SP25-2320，委托单位：河北军粮服务有限公司，检测单位：新疆中检联检测有限公司，检测项目：铅、总砷、总汞、铬、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、微生物、色泽、滋味、气味、组织状态、酸度、蛋白质、脂肪等共 14 项，签发日期：2025 年 05 月 22 日

与负责人沟通，审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。公司不使用食品添加剂。

抽查采购订单：

（米）2025.7.2，采购 25kg 大米 100 袋袋等，单据号：20250702008932。2025.6.6 采购大米 25kg 150 袋等 4 项，单据号：20250606008478。2024.12.13，采购大米 200 袋，单据号：2024122300625。

（面粉）2025.6.27，采购特精小麦粉 400 袋，单据号：20250627008838。2025.5.6，采购特精小麦粉 1552 袋，单据号：20250506008256。2024.12.23，采购小麦粉 520 袋等，单据号：20231223006209。

（油）2025.5.20 采购大豆油 200 桶，单据号：20250520008370。2025.6.19 采购花生油 44 桶，单据号：20250619008674。

（牛奶）2025.1.9，采购牛奶 300 件，单据号：20250109006462。“新疆瑞源乳业有限公司”。2025.5.8，采购纯牛奶 6000 件，单据号：20250508008281。“新疆瑞源乳业有限公司”。2024.8.13 采购纯牛奶 8300 箱，单据号：20240813004774。

（预包装冷藏），2024.8.13，采购豆腐 500g*2，5 盒，单据号：20240813004774。

（预包装冷冻）2025.1.23 采购手抓饼 10 袋，单据号 20250123006795。2025.4.29，采购手抓饼 4 袋，单据号 20250429008220。2024.12.2 采购手抓饼 368 袋，单据号：2024120205999。

外部提供的过程、产品和服务的控制情况（含控制类型和程度），查采购验收：相关人检查外观、核对数量、规格后，填写采购入库单，抽查：

2025.6.9，单号：CGRK-250609-000001，入库 25kg 大米 100 袋等 4 项。

2025.7.14，单号：CGRK-250714-000001，入库大米 100 袋。

2024.12.23，单号：CGRK-250714-000001，入库大米 200 袋。

2025.6.30，单号：CGRK-250630-000007，入库小麦粉 400 袋，

2025.5.7，单号：CGRK-250507-000001，入库 5kg 大米 1552 袋，

2024.12.26，单号：CGRK-2,41226-000008，入库小麦粉 200 袋等，

2025.5.21，单号：CGRK-25521-000003，入库花生油 400 桶、大豆油 200 桶，

2025.6.27，单号：CGRK-250627-000001，入库大豆油 200 桶、花生油 44 桶等。



2024.8.19, 单据号 CGRK-240819-000002, 入库纯牛奶 6300 箱。

2024.8.19, 单据号 CGRK-240819-000002, 入库豆腐 5 盒。

2025.2.20, 单号: CGRK-250220-000019, 入库手抓饼 4 袋

2025.4.29, 单号: CGRK-250501-000003, 入库手抓饼 4 袋。

2024.12.3, 单号: CGRK-241203-000004, 入库手抓饼 368 袋。

以上入库单均有制单人、审核人、制单时间、审核时间, 可追溯。

抽查销售订单:

2025.2.19, 销售 25kg 大米 100 袋、小麦粉 100 袋等 4 项, 单号: 20250219001652。

2024.10.25, 销售大米 10 袋、小麦粉 20 袋、大豆油 20 桶等, 单号: 20241025001025。

2025.4.1, 销售花生油 40 桶、小麦粉 60 袋、大米 20 袋等, 单号: 20250401001897。

2024.8.19, 销售豆腐 5 盒, 单号: 20240819001103。

2025.2.26, 销售手抓饼 10 袋, 单号: 20250226001683。

抽查销售出库单:

2025.2.21, 出库 25kg 大米 100 袋、小麦粉 100 袋等 4 项, 单号: XSCK-250221-000006。

2024.10.25, 出库大米 10 袋、小麦粉 20 袋、大豆油 20 桶等, 单号: XSCK-241025-000020。

2025.4.3, 出库花生油 40 桶、小麦粉 60 袋、大米 20 袋等, 单号: XSCK-250403-000006。

2024.8.19, 出库豆腐 5 盒, 单号: XSCK-240819-000011。

2025.3.1, 出库手抓饼 10 袋, 单号: XSCK-250301-000021。

以上票据均有产品名称、规格、数量、客户名称、单据编号, 制单人、制单时间、审核人、审核时间, 可追溯。

策划实施《顾客投诉处理控制程序》, 与负责人沟通, 审核周期内, 未收到客户投诉。部门不定期与顾客进行沟通, 并对顾客满意度进行调查, 插件 2025.3.7《顾客满意度调查表》, 对衡水市*公司等 3 家顾客进行了调查, 调查内容包括产品品质、服务质量、交付周期、包装标识等 5 项, 进行了评分, 部门对满意度调查情况进行了汇总, 查见 2025.3.7《顾客满意度调查统计分析报告》, 最终的满意度为 96%。

制定了《设备设施控制程序》, 对设备设施的管理进行了策划。查见《设备设施表》, 公司配备的设备设施包括: 冷藏车、箱式货车、普通客车、叉车等, 满足生产需求。抽查 2024、2025《主要设备、设施维护保养计划及记录》, 每季度进行 1 次, 抽查维保情况, 2024.9.12、2024.12.12、2025.3.17、2025.6.9, 分别对库房、配送车辆、小推车等设备设施进行维保, 车辆进行换机油等维保项目。库房主要检查电路、温度控制器、显示器、冰霜等处理。现场观察设备设施均能正常使用, 维保适宜。特种设备: 不涉及, 使用的两台叉车均属于下属子公司河北省军粮供应储备库有限公司所有, 提供有叉车产品型号: CPDT, 设备代码: 511010204202307014, 检验日期: 2025 年 06 月 24 日, 报告编号: 冀特 NCJJ11202504925; 提供有叉车产品型号: CPDT, 设备代码: 511010204202307036, 检验日期: 2025 年 06 月 24 日, 报告编号: 首次检验 冀特 NCJJ11202504924; 有效。下次检验日期均为 2027 年 6 月, 河北省特种设备监督检验研究院出具。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合



编制了《内部审核控制程序》，明确了内审的职责、内审的程序等内容，查看内审相关记录：查 2025《内部审核计划》，明确了内审员（赵妍、薛秋妹）、内审目的、审核范围、审核依据、审核部门、审核条款和日程安排等，策划较充分。内部审核时间为 2025.2.20-2025.2.21 日，查见有内审首次、末次会议签到表。查管理层、食品安全小组、供应部、市场运营部、办公室的内审检查表，基本按照计划进行了审核。查《内审不符合项报告》，内审发现 1 项不符合，销售部 F7.1.6/H3.5 条款，针对不符合项进行了纠正，制定并落实了纠正措施，对纠正措施效果进行了验证。查 2025.3.4 内审报告，对内审过程进行了综述，内审结论：公司的食品安全（HACCP）管理体系运行正常，公司体系基本符合 ISO22000：2018 标准和 HACCP 体系认证要求（V1.0）的要求。现场与内审员沟通，对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准及内审知识基本了解。

公司制订了《管理评审控制程序》，每年至少要进行一次管理评审，每次间隔不大于 12 个月，由总经理主持。查管理评审的计划：计划管理评审的时间：2025.3.27，要求每个部门需提交的管理评审输入内容包含了标准条款的要求。查 2025.3.27 管理评审会议签到表，有参会人员签到。查管理评审输入：以各部门管理体系运行情况报告的形式输入。输入内容包括：内外部审核结果、食品安全（HACCP）管理体系运行绩效，以往管理评审改进措施实施跟踪，内外部环境变化、改进建议、食品安全验证活动结果的分析、法律法规遵循状况、资源配置、体系文件、改进计划等，输入较充分。查 2025.3.27 管理评审报告，记录了评审目的、参加评审人员、评审项目等，评审总结论：公司的食品安全（HACCP）管理体系是适宜的、充分的和有效的。查见 2025.3.27《纠正及纠正措施处理单》，提出 1 项改进计划：加强全体员工对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准培训，加强对标准的理解。查见 2025.3.29 培训记录表，管评改进计划已实施。管理评审基本有效。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

- 1) 不合格品/不符合控制：编制《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》，对不符合及纠正措施的控制进行了规定。与管理层沟通，近一年来，公司未发生食品安全事故。
- 2) 纠正/纠正措施有效性评价：针对内审不符合项和日常检查中的不符合项，进行了纠正，实施了纠正措施，并对纠正措施实施情况进行验证。有效。
- 3) 投诉的接受和处理情况：策划实施《顾客投诉处理控制程序》，与负责人沟通，审核周期内，未收到客户投诉。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无变更
- 2) 组织机构：无变更
- 3) 管理体系：有变更。2024.12.31 对管理手册、程序文件、HACCP 等进行了换版，2025.1.1 实施。HACCP 计划有变更，变更小组组长为赵妍，对 OPRP 点、CCP 点的行动准则、CL 值进行优化。目前组织管理体系主要的文件化信息包括：
一层文件：食品安全管理手册 HBJL-SC-2022, A/2 版
二层文件：程序文件 HBJL-CX-2022, A/1 版。
三层文件：支持性文件，包括前提方案、良好操作规范、危害控制计划等。
四层文件：记录。
- 4) 资源配置：无变更
- 5) 产品及其主要过程：无变更



- 6) 法律法规及产品、检验标准:无变更
- 7) 外部环境:无变更
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):无变更
- 9) 联系方式:无变更

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

经现场验证,上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效。

五、认证证书及标志的使用: 仅用于投标,现场观察,无违规使用现象。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核,审核组认为认证范围适宜,详见《认证证书内容确认表》。

说明:审核范围在监督审核时有变化,需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现,审核组一致认为,河北军粮服务有限公司的

☐ 质量 ☐ 环境 ☐ 职业健康安全 ☐ 能源管理体系 ☐ 食品安全管理体系 ☐ 危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☐ 暂停证书的原因已经消除,恢复认证注册

☐ 保持认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的整改,并经审核组验证有效后,保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围



□缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:徐素娟 徐素娟



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。